

长沙正宗糖油粑粑培训多少钱糖油粑粑技术培训

产品名称	长沙正宗糖油粑粑培训多少钱糖油粑粑技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙正宗糖油粑粑培训多少钱糖油粑粑技术培训

长沙小吃中最有名的，糖油粑粑要算一个了。走在长沙的大街小巷上，随时能闻到沁人心脾的糖油粑粑香味，看到炸糖油粑粑的摊点。只需一个火炉，一个锅子，一个小推车、一个木支架即可。尽管糖油粑粑造价便宜，主要原料是白面和蔗糖，但其制造工艺精细讲究，有特殊的制造过程。而且一定要趁热吃，要不变硬就失去了味道，所以吃糖油粑粑一定不能怕烫，而因在糖油里炸出，口味儿甜而不腻，但是有糖尿病者要慎重食用，加之是糯米制成，肠胃不好的人需要适量。

糖油粑粑制作材料：糯米、大米、北流糖、菜籽油如何做糖油粑粑：1、将糯米、大米制成粉浆2、挤干粉浆放入盆内揉匀。锅内加菜籽油烧热，放入北流糖，用小铲推动，使糖溶化3、揉好米粉团按75克重一个搓成圆团，放在铺有湿布木板上，待油烧到五成热时，逐个将圆团轻按成扁圆形放入锅内，推动小铁铲，并将锅内糖汁不断往粉团上泼浇，至浮起后，再炸2分钟，取出即成糖油粑粑培训内容：1、糖油粑粑的系统讲述2、糖油粑粑的原料选购3、糖油粑粑的食材加工4、糖油粑粑的加工工艺步骤5、糖油粑粑的经营定价原则6、系列调味品及原料的货源渠道